

decorando tortas

M. Ballina



Recetas

PASTILLAJE CON GOMA TRAGACANTO

1 taza de agua (200 c.c.)
15 grs de goma tragacanto
Azúcar impalpable, cantidad necesaria
Proporcionar un 80% de azúcar impalpable, bien mezclado con un 20% de fécula de maíz, en la cantidad que absorba la preparación de la receta.

Procedimiento

Colocar la goma en el agua y dejar reposar 24 hs. Una vez transcurrido ese lapso, pasar la goma diluida por cedazo fino sobre mesa de mármol y batir con las manos hasta que tome cuerpo elástico, al llegar a este punto, comenzar a agregar, de a poco, el azúcar impalpable, mezclando bien con las manos hasta notar que la masa logra un punto en que se la puede estirar con el palote sin dificultad.

Utilizar de la forma habitual.

Una variación para estirarlo, es hacerlo sobre papel manteca o impermeable, cortar las piezas sobre el mismo, quitar el excedente y colocar a secar sobre madera, sin quitar el papel. Una vez bien seco, (24 hs como mínimo) armar la construcción, pegando con glacé de la forma habitual.

Hay innumerables recetas de pastillaje, aunque la base y el uso del mismo son similares para todas éstas.

Ya brindamos las recetas del pastillaje base (filipino) y mexicano, y ahora agregamos para su información, estas dos recetas que se detallan a continuación.

PASTILLAJE CON GLACÉ

½ Kg de azúcar impalpable tamizada
½ Kg de fécula de maíz
1 vaso de agua tibia
1 cda. de gelatina
1 cda. de glacé

Procedimiento

Formar una corona con el azúcar y la fécula, previamente mezcladas, y colocar el glacé en el centro.

Aparte, hidratar la gelatina en el agua, introducir la misma en el centro de la corona y comenzar a mezclar con el azúcar y la fécula hasta que tome consistencia; puede agregarse más azúcar o más agua en caso de ser necesario. Colorear, estirar y, para utilizar, proceder de la misma manera que para los demás pastillajes.

¿QUE ES LA MASA MADRE?

Las recetas de pastillaje, en especial los ingredientes que componen el pastillaje filipino, son especialmente indicadas para preparar lo que se llama la *masa madre*, esto consiste en realizar un preparado inicial muy flojo, que resulta una especie de crema blanda. Las proporciones indicadas para preparar esta *masa madre*, rinden suficientemente para confeccionar varias construcciones, es decir que el sentido de esta nota tiene la finalidad de aconsejar su preparación, guardarla en un envase hermético en la heladera, y toda vez que se necesite pastillaje, tomar simplemente con una cuchara una porción de la misma, amasarla con azúcar impalpable hasta lograr la textura debida y utilizar.

Si a la receta base de pastillaje se le agregara todo el azúcar que ésta absorbiese, se produciría una cantidad muy grande del mismo, aproximadamente 3 kg de pastillaje completo, cantidad ésta que resulta excesiva para uso familiar, e indicar proporciones menores para la preparación de la *masa madre* se hace complicado, debido a que es muy difícil pesar 3 ó 4 gr de gelatina o de glucosa, para citar un ejemplo. Por eso se aconseja la realización de esta *masa madre*, conservada como se indica más arriba, para tenerla a mano toda vez que se precise pastillaje.

decorando
tortas

NUMERO 4 / SEGUNDA COLECCION

Esta pecera no es de cristal pero...



Esta torta de aspecto divertido es, a la vez, de realización sumamente sencilla, ideal para ser confeccionada por principiantes.

Para realizarla, hacer en principio una torta redonda de 22 cm de diámetro, rellenar a gusto y forrar con pasta para cubrir tortas de color celeste clarito. Colocar a lo largo del borde inferior un rollito de pasta y marcar la misma con esteca, tal como muestra la fotografía.

Luego, pintar con colorante vegetal en pasta la base del paisaje, que la configuran las plantas acuáticas y las piedritas (advertimos que

esta parte de la decoración puede eliminarse si se tiene dificultad para el dibujo y la pintura).

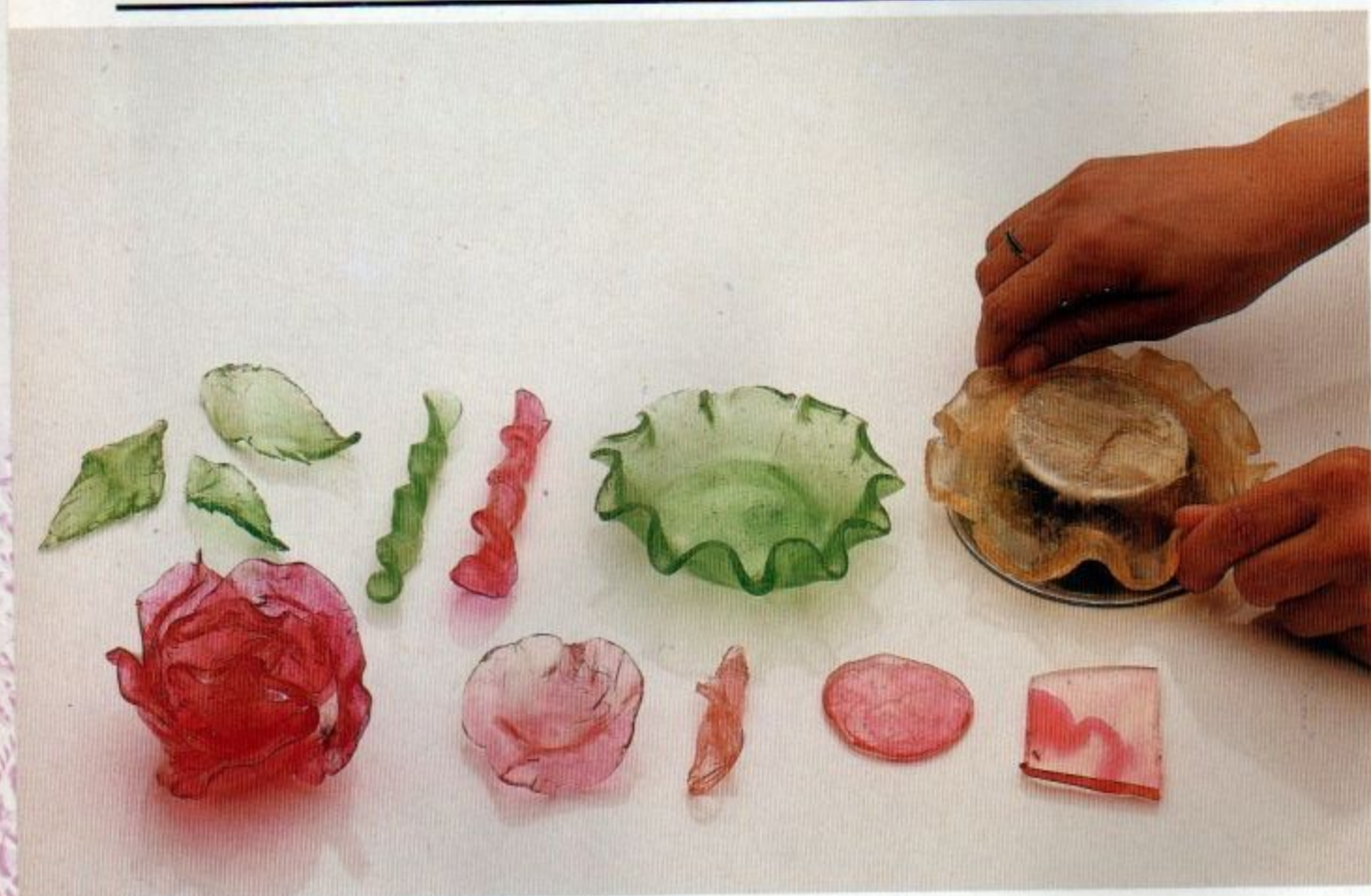
Aparte, estirar con palote maza-pán o trocitos de pasta sobrante de trabajos anteriores, y mediante el molde adjunto recortar las figuras de los peces de 2 ó 3 mm de espesor, luego estirar pasta bien finita y recortar las aletas; para el pez amarillo, marcar las mismas con un palillo, y para el pez azul afinar también la cola y pintar las aletas con colorante verde antes de colocarlas, para lograr efecto de tornasolado.

Marcar las escamitas con una esteca de las que se utilizan para modelado suizo o, en su defecto, con un

sorbete. Colocar confites como ojitos o pintarlos, y proceder a pegar los peces sobre la torta, con un poquito de glacé o clara de huevo sin batir.

Formar un rollito de pasta celeste y pegarlo en el borde superior de la torta, sin llegar a cerrar el círculo, y pintar la abertura con pincel y colorante. Pintar también las burbujas que salen de las boquitas de los peces con colorante blanco como base y agregar algunas burbujas más grandes para pintar en el centro de cada una las letras que forman el nombre del agasajado.

Caramelo Estirado



La rosa de caramelo estirado que ilustra la fotografía configura un modelo original que sirve para completar infinidad de decoraciones (postres cremosos, helados, etc.).

Para realizarla, preparar en principio caramelo estirado, de acuerdo a las instrucciones brindadas en las páginas 36 y 37. Teñir el caramelo de rojo, preparar placas y colocar en el horno pequeños trozos de las mismas. Cuando esté a punto y elástico, retirar, amasar, y estirar sobre superficie de mármol aceitado para formar y modelar pequeños círculos que luego formarán cada pétalo de la rosa.

Para confeccionar la rosa grande

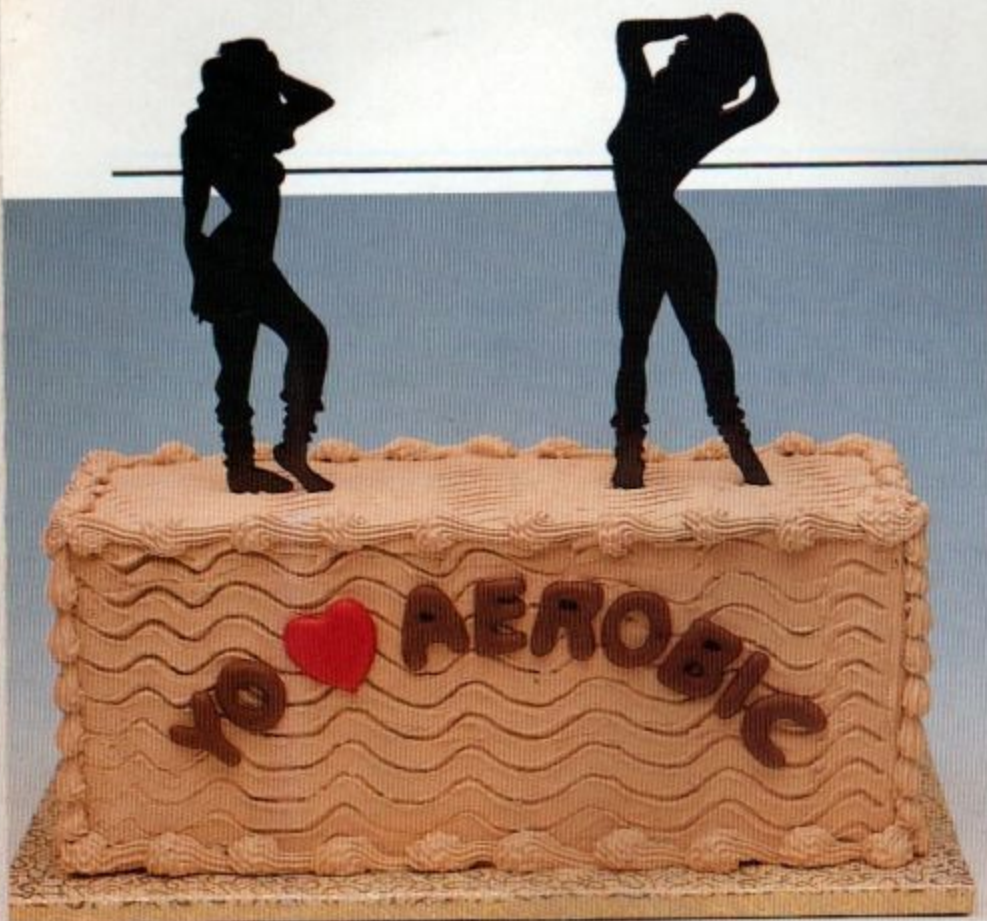
deben prepararse por lo menos tres pétalos para el centro y cinco para la segunda vuelta, es decir que deben realizarse en total ocho pétalos. Para armar la rosa formar en principio un centro, que no es más que un círculo arrollado sobre sí mismo, y dejar enfriar hasta que endurezca. Aparte, mediante los mismos círculos, modelar cada uno de los pétalos afinando los bordes y presionando con la yema del dedo pulgar para ahuecar el centro y lograr la forma característica de los pétalos de rosa.

Dejar enfriar cada pétalo por separado. Es preciso recordar que para pegarlos debe acercarse la base del mismo a un mechero hasta que se

ablande el caramelo, es decir que cuando se aprecian pequeñas burbujas que forman la disolución del caramelo por la acción del calor, es el momento justo para presionar el pétalo al centro unos instantes hasta que se fije.

Una vez hecho el centro de la flor, colocar uno a uno los pétalos que forman la primera vuelta, y luego las siguientes para completar. La rosa se complementa con hojas de caramelo estirado que se realizan de la siguiente manera: colocar en el horno pequeños trozos de caramelo estirado teñido de verde, retirar, amasar un poco, estirar con palote y cortar con tijera la forma de la hoja,

Aerobic



Este modelo fue especialmente diseñado para agasajar a señoras o señoritas aficionadas a la práctica de la gimnasia. El adorno principal lo configuran las dos siluetas de chocolate.

La base del trabajo puede ser una torta o un postre, esto queda a elección del decorador, pero aconsejamos como sugerencia emplear para untar o para rellenar, algunas de las cremas que ofrecemos en las págs. 2 y 3 del recetario.

CONFECCION DE LAS FIGURAS

Templar chocolate cobertura (ver explicación en el molde), y preparar una tableta, de acuerdo al procedimiento siguiente: volcar el chocolate templado y a punto sobre un papel amplio, tipo manteca o pergamino, y desparramar el chocolate en forma fina y pareja con una espátula larga, sin filo. Como podrá apreciarse, quedan algunas marcas sobre la superficie, para que desaparezcan, tomar el papel de ambos lados y golpetear sobre la mesada, esto hace

que la superficie del chocolate se empareje totalmente. En este punto es preciso esperar hasta que la cobertura comience a solidificarse, esto se comprueba cortando los bordes con la punta de un cuchillo. Puesto que el chocolate tiende a arquearse a medida que se solidifica, debe colocarse otro papel manteca o pergamino sobre la superficie de la plancha, y darlo vuelta para terminar el secado del lado opuesto.

Cuando la plancha comienza a solidificarse pero aún no está totalmente

Para quienes no se animen a templar chocolate, o en el caso que el agasajo sea en plena época veraniega y se corra el riesgo de que el chocolate se derrita, sugerimos cortar las siluetas en pastillaje estirado de 4 mm de espesor, aproximadamente, teñido del color que se desee.

rígida, es el momento justo para despegar el papel, colocar los moldes sobre el chocolate (éstos deben recortarse previamente sobre cartón duro), y comenzar a cortar con celeridad el contorno de las figuras con sus respectivas bases. Se reitera que es necesario que el chocolate esté lo suficientemente solidificado como para que no se peguen los moldes, pero no tan rígido como para que se quiebre.

Dejar secar perfectamente las piezas, quitar los trozos de chocolate que hayan quedado adheridos (éstos pueden volverse a disolver y utilizar) y comenzar a unir las figuras a las bases. El mejor pegamento para el chocolate es la misma cobertura, que se aplica con cartucho, perfectamente disuelta y templada, colocar un poco de la misma sobre la base, esperar a que espese bien, y recién en ese momento apoyar la figura que se pegará al instante, si se trata de unir las dos piezas con cobertura muy líquida, éstas se caerán.

DECORACION DE LA TORTA (O POSTRE)

Untar toda la superficie con la crema elegida, mediante la ayuda de una espátula, tomar luego una espátula dentada (marcadora) y marcar todos los costados y la superficie en forma ondulante, completando los vértices con un zig-zag de la misma crema. Por último, ubicar las siluetas de chocolate donde corresponde.

El postre que se empleó como base de este trabajo es de proporciones pequeñas, pero indicamos que puede utilizarse un postre o una torta con el formato y las dimensiones que se deseen.

Completar pegando las letras en el frente, éstas pueden recortarse en mazapán o en chocolate.

El corazón que completa el texto se realiza sobre papel celofán con glacé fluido, y se deja secar bien antes de aplicar.

Te Quiero



Esta es una torta de realización muy sencilla, que se adapta para compromisos informales, para regalar a alguna persona *muy especial*, para el día de la novia..., en fin, para la ocasión que ustedes deseen, estamos seguros que de inmediato, al ver el motivo, sabrán a quién dedicar esta torta, así pues que... ¡manos a la obra!

Hacer en principio una torta cuadrada de 21 cm de lado aproximadamente (este mismo motivo puede realizarse también sobre tortas redondas e, inclusive, sobre postres), cubrir la torta con pasta blanca y calcar sobre la superficie el texto del molde adjunto, un sistema que se sugiere para calcar las letras sobre las superficies de las tortas es el si-

guiente: tomar una hoja de cartulina, ubicar el molde sobre ésta y colocar ambas hojas sobre una plancha de telgopor o corcho, para pinchar todo el contorno de las letras con un alfiler o punzón hasta traspasar la cartulina, una vez completo todo el trabajo, espolvorear la superficie de la torta con azúcar impalpable, masajeando, y colocar la cartulina con el contorno de las letras punteado, ubicando la parte saliente del marcado contra la pasta, presionar fuertemente con la mano o pasar un palote, y retirar la hoja, podrá apreciarse que las letras quedan totalmente marcadas sobre la pasta, y otro beneficio de este sistema es que si bien lleva un poco de tiempo de preparado, la misma car-

tulina puede utilizarse seis veces o más, por eso es ideal preparar estos moldes de cartulina y archivarlos en una carpeta, para ser empleados en cualquier momento.

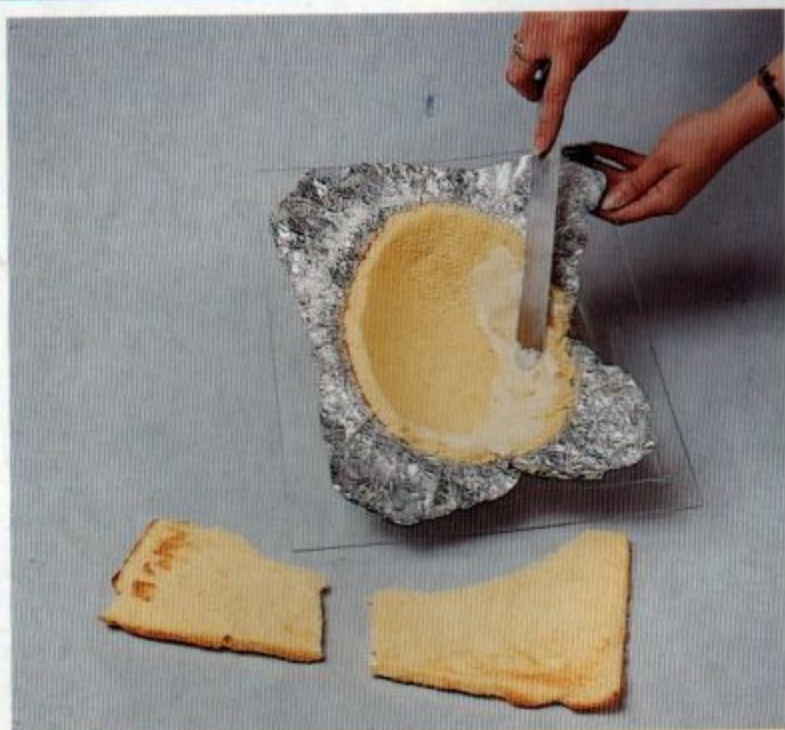
Una vez calcado el motivo, delinear todo el contorno de las letras con glacé real de color negro, y el contorno de los corazones con glacé real de color rojo.

Aparte, preparar mermelada coloreada de color rojo para rellenar los corazones, y mermelada coloreada de color verde para rellenar las letras.

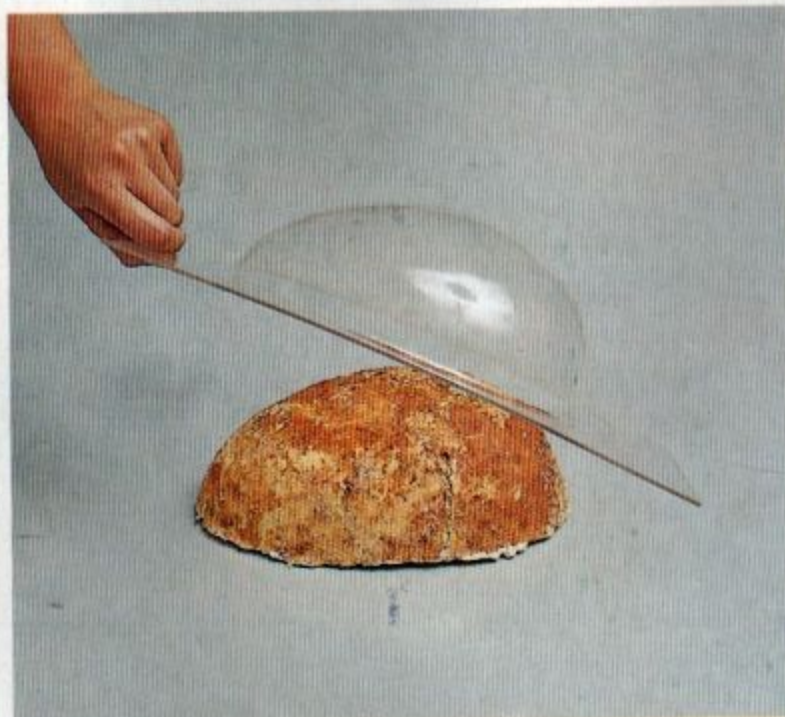
Completar la decoración presionando los laterales con un marcador con forma de corazón, y prolijar el borde inferior con un rollito de pasta de color rojo.



Gateau Huevo de Pascua



1 Colocar el pionono y la crema.



2 Desmoldar, en este caso sin papel base.

Esta es una lindísima idea para presentar un riquísimo gateau en la mesa de Pascuas, imitando al huevo de pascua tradicional, aunque en realidad no se trata de un huevo hueco o de chocolate macizo, sino que el mismo se compone mediante una superposición de planchas de pionono, intercaladas con una muy rica crema y bañado con chocolate.

Para realizarlo, proceder de la siguiente manera: tomar un molde de huevo grande, de aproximadamente 25 cm de largo, hacer aparte planchas de pionono, recortarlas y comenzar a rellenar el molde. Aquí hacemos la aclaración que el mismo puede rellenarse directamente, pero si no se cuenta con mucha práctica para desmoldar y se va a hacer este trabajo por primera vez, es conveniente forrar previamente el molde con papel aluminio para luego desmoldar con papel y todo; tirando suavemente del mismo para retirar.

Con este simple procedimiento se evita cualquier inconveniente al desmoldar.

Este gateau se puede rellenar con la crema relleno que se brinda en la pág. 28 del recetario, o bien puede emplearse cualquier otra crema a gusto, con la condición que ésta logre consistencia al enfriarse y mantenga la misma a temperatura ambiente, es decir que no se afloje muy rápido, puesto que esto podría desarmar toda la pieza. Por eso advertimos que las cremas que contienen gelatina en su preparación no se adaptan para este trabajo, puesto que las mismas necesitan constantemente frío, perdiendo su punto a temperatura ambiente.

Cuando se coloca la plancha de pionono se corta el excedente y se unta con aproximadamente 1 cm de espesor de crema, alternando así el pionono con la crema, teniendo la precaución de prensar bien cada capa para que no queden huecos. Al llegar a cubrir totalmente el molde, prolijar bien los bordes y colocar en la heladera. Realizar el mismo procedimiento con la otra tapa del huevo y llevar también a la heladera.

Cuando las dos tapas están bien frías (a las 2 ó 3 hs. aproximadamente), desmoldar (quitar el papel aluminio si se lo utilizó), y colocar las

tapas boca abajo sobre una rejilla, para bañarlas con chocolate templado. También para mayor prolijidad aconsejamos, previo al baño de chocolate, untar el pionono con dulce de leche pastelero aflojado con un poco de leche, y quitar todo el excedente con una espátula antes de volcar el chocolate.

Cuando ambas piezas están bien secas, unir las con chocolate cobertura, colocar un palillo en el centro por su lado de atrás para asegurar la unión de las dos partes, y proceder al armado de la decoración, para esto es preciso preparar una plataforma de telgopor bien alta, de aproximadamente 5 cm, forrada con papeles llamativos, adonde se pincha el huevo con la ayuda de dos o tres palillos. Puede realizarse también una especie de atril, mediante una cuña de telgopor que se pega en la parte trasera para apoyar el huevo; pegar con abundante glacé para evitar su deslizamiento.

El huevo puede decorarse como un simple huevo de pascua con una inscripción acorde, o bien, si desean esmerarse un poquito más, con el lindo collage de pastas que se aprecia en la fotografía y cuya realización se detalla a continuación.

DECORACION DEL HUEVO

Preparar fondant extendido o utilizar la pasta con que se cuente, y recortar cada una de las partes que forman este collage con diferentes espesores.

Las pequeñas piezas que forman voladitos o sombreros, deben estirarse con palote y moldearse a mano, antes de pegar con glacé al resto de las figuras.

Pintar la carita de la coneja y los demás detalles pequeños.

Prolijar los laterales del huevo con una crema de chocolate o con chocolate cobertura al cual se le da consistencia con unas gotas de licor, y completar con un moño dorado.

Este trabajo, dado el esmero que requiere en su preparación, es ideal para ser realizado por profesionales.



3 Proceder al armado.



4 Bañar con chocolate.

Con el color del Oro

El diseño de esta torta fue pensado especialmente para poder preparar, en una cocina de tipo familiar, tortas de muchos kilos, resolviendo de esta manera la conservación y el traslado de este tipo de tortas, puesto que cuando las mismas superan los 10 ó 15 Kg de peso, con diámetros mayores a los 60, 70 cm, suelen ocasionar problemas al ama de casa que cuenta con un horno de dimensiones pequeñas e, incluso, con medios de movilidad no preparados para estos casos.

El modelo que nos ocupa fue diseñado como torta para bodas de oro, tal como lo indican el nombre y el color de la misma, pero cambiando el color puede adaptarse perfectamente para casamientos, compromisos e, inclusive, agregando una muñeca o al-

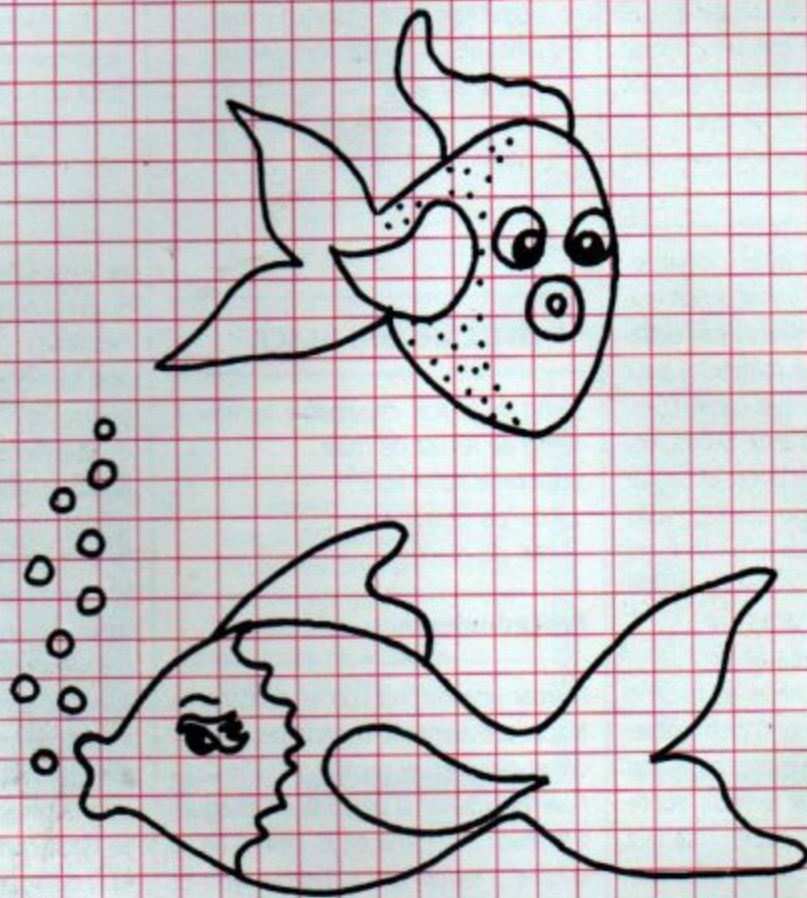
go afín puede transformarse para torta de quince años.

Esta torta fue calculada para 70 u 80 personas, es decir que pesa entre 7 u 8 Kg, y se conforma mediante la unión de 5 tortas pequeñas, fáciles de cubrir con pastas de las tradicionales y fáciles de trasladar.

Para realizarla, en principio deben prepararse cuatro tortas con forma de corazón, y para tener una idea aproximada de las dimensiones, digamos que la parte más ancha del corazón mide 19 cm. También debe prepararse una torta oval que mida aproximadamente 22 cm en su lado más largo. Estas tortas se decoran por separado, en forma totalmente individual, y se recuerda que es imprescindible armar y forrar cada torta sobre un cartón bien duro



ESTA PECERA NO ES DE CRISTAL PERO...





para poder trasladarlas luego sin dificultad, y evitar que se peguen sobre cualquier superficie.

DECORACION DE CADA TORTA

Se empleó un sistema median-te el cual no se decora con glacé, sino con la misma pasta que se utiliza para cubrir la torta, que en este caso se trata de pasta de chocolate de color amarillo bien claro. Cubrir, como se dijo, cada torta por separado, y luego formar con la misma pasta pequeños rollitos de aproximadamente 12 cm de largo, enrollar hacia un lado y hacia el otro y pegar con unas gotitas de agua o clara de huevo sin batir a los bordes de la torta, por sus extremos. Se encuentra a la venta en plaza un inyector que es una especie de jeringa con diferentes puntas cambiables, al cual se le coloca dentro la pasta, y al presionar el inyector sale por la punta la pasta con el dibujo que se haya elegido, de esta manera pueden hacerse con este accesorio todo tipo de onditas, en forma rápida y simétrica.

Luego, con una punta finita de inyector, o manualmente, hacer un rollo muy finito de la misma pasta, formar moñitos y pegarlos al borde de la torta, humedeciendo también con un poquito de clara. Prolijar también el borde inferior con un rollo similar al de las ondas.

La decoración fundamental de esta torta la componen las flores de pasta de goma, con las cuales es preciso armar seis bouquets, cuatro del mismo tamaño y cantidad de flores para colocar sobre cada uno de los corazones, y dos más pequeños para el piso oval. Cada uno de los cuatro bouquets se conforma mediante tres orquí-deas *symbidium* (ver pág. 18), siete flores blancas fantasía, cuya base se realiza con el cortante de

nomeolvides mediano, y el centro con el cortante que se utiliza para realizar el centro de la orquídea, pero con la diferencia que se corta toda la pieza para lograr desflecado, presionando sobre los dos estambres que forman junto con el cabito el centro de la flor. El resto lo componen diferentes tamaños de flores de color salmón, realizadas con el cortante de nomeolvides, dos o tres hojitas de pasta de goma de color verde seco, más unos lacitos de cinta dorada y otros de color salmón.

Los dos bouquets restantes se colocan a los lados del piso ovalado, y los mismos son un poco más pequeños, puesto que cada uno consta solamente de dos orquí-deas *symbidium*, tres o cuatro de las flores fantasía ya explicadas, y unas diez florcitas hechas con cortante de nomeolvides, o de flor de durazno de diferentes tamaños en color salmón, más una hojita más pequeña de color verde seco y dos lacitos.

Para armar la torta es preciso preparar en principio una base que servirá de bandeja, y que también formará parte de la decoración. Se hace la aclaración que esta base no puede ser de telgopor, puesto que el mismo no sostendría el peso de las tortas, por lo tanto si no se cuenta con una base grande de madera o de metal, puede hacerse cortar en madera un círculo de aproximadamente 50 cm de diámetro. Este círculo debe forrarse con papel dorado, y sobre éste forrar con la misma pasta que se utilizó para cubrir las tortas, rayar la superficie de la pasta con un palote acanalado para lograr linda textura y marcar todo el borde con una pinza marcadora con forma de corazón.

Es preciso conseguir también un separador, que en realidad no es de uso específico para decoración, sino que se utiliza como se-

parador de estantes, vitrinas, etc., y que puede adquirirse en las casas especializadas en venta de accesorios para vidrieras. El mismo es un cubo de metal que mide 24 cm del alto por 10 cm de lado, se forra totalmente con cinta dorada, y se coloca en el centro de la bandeja.

Otra de las ventajas de este diseño de torta lo configura el hecho que el piso inferior de la torta que lo forman los cuatro corazones, al no sostener ni columnas ni piso superior puede rellenarse con muchísima crema o rellenos bien blandos, puesto que no se correrá el riesgo que se hunda o se rompa, ya que cada torta no soporta ningún peso.

Pues bien, para armar la torta, colocar el cubo en el centro de la bandeja o base y luego ubicar cada una de las tortas de los corazones, de manera tal que la punta de cada corazón se inserte en el cubo. Por último, colocar sobre el cubo el piso ovalado, que también debe estar preparado sobre una base o una bandeja dura forrada con la misma pasta para que quede más prolijo.

Como detalle final se agregan dos copitas o bien algún adorno que se tenga en casa, tal como dos campanas, etc.

Si la torta debe trasladarse a otro lugar aconsejamos llevar cada piso por separado y proceder a armarla directamente en el lugar de la fiesta.

Como pueden apreciar, este diseño de tortas permite preparar una torta para casamientos, quince años, etc. con un relleno bien, bien cremoso, y sin ninguna dificultad para el traslado y la realización de la misma, conformando de todas maneras un modelo importante en cuanto a lo estético y la cantidad de kg de torta que pueden lograrse, sin necesidad de contar para ello con un horno industrial.

PRIMEROS PALOTES

¿Se acuerda de los primeros palotes? esto es lo mismo, el principio de un aprendizaje que pronto, muy pronto, lo gratificará inmensamente. ¡Y nada de *no me animol*! Todos podemos aprender este oficio. Sólo es preciso que le dedique un par de horas semanales de práctica y listo. ¿Empezamos? ¡Adelante!

Como primer paso haremos guardas con boquilla rizada, esta última puede ser de cualquier número o tamaño, y se utiliza de la siguiente manera: colocar la bo-

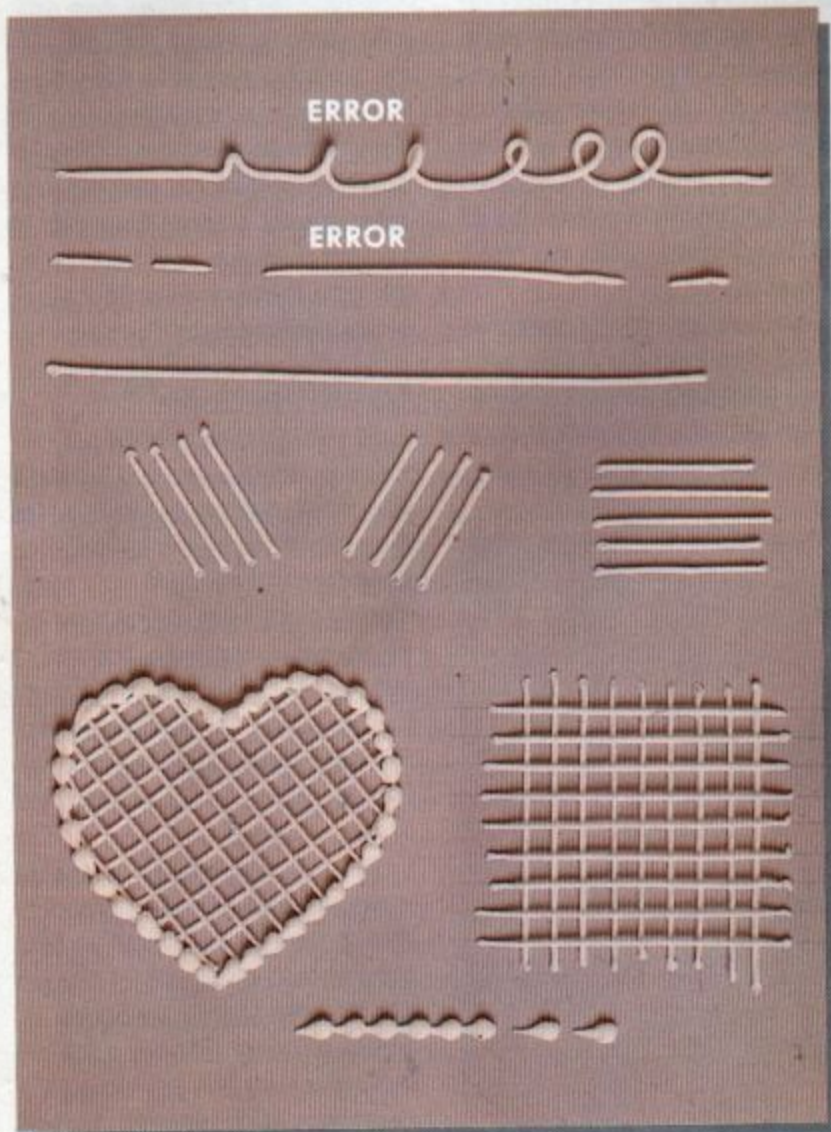
quilla con acople en la manga, llenar la misma hasta la mitad con glacé real, y sobre una superficie lavable (fórmica, mármol, etc.), comenzar a practicar para realizar una guarda de conchillas, pero para esto debemos formar en principio las conchillas de a una, colocando la manga algo inclinada, rozando apenas la superficie, presionando fuertemente e ir achicando la presión en tanto se corre un poquito la manga, para interrumpir inmediatamente la presión, cortar y levantar la manga, esto formará un copetito que luego realizados en forma continua formarán la guarda completa de conchillas simple.

Al principio es preciso realizar estas pequeñas conchillas de a una hasta comprobar que se las hace simétricamente, entonces se comienzan a hacer líneas de sucesión de conchillas, las mismas estarán perfectamente realizadas cuando usted note que la guarda le sale simétrica sin mucho esfuerzo, y todas las conchillas tienen el mismo largo, ancho y espesor.

Desde ya que esto no lo logrará el primer día, sino luego de varios días y tiempo de práctica. Además, usted notará con el tiempo que no sólo logra guardas de simetría perfecta sino que adquiere una velocidad que no imaginaba el primer día de práctica. Por eso es importante que el aprendiz de decoración dedique por lo menos dos o tres horas semanales a la práctica de guardas, para lograr la habilidad que el oficio requiere.

Una vez logrado el aprendizaje de la conchilla simple, comenzar





a practicar las curvas, realizando el mismo movimiento con la mano y la misma presión fuerte y decreciente, hasta interrumpir inmediatamente, pero curvando la mano hacia abajo. Luego practicar el mismo ejercicio pero cortando hacia arriba, formando especies de comas, una vez logrados estos movimientos es preciso intercalar ambos, para arriba y para abajo, para realizar la guarda de zig zag simple.

Llegado a este punto pueden realizarse diferentes variaciones de zig zag, más largos, más cortos, con movimiento oscilante en la conchilla, etc.

Boquilla lisa o cartucho: cortar un cartucho o llenar la manga con glacé, utilizando una boquilla lisa pequeña, y comenzar a realizar líneas de la siguiente manera: colocar la boquilla o cartucho sobre la mesada, levantarlo en el aire sin dejar de presionar y terminar la línea volviendo a presionar la boquilla contra la mesada para cortar de inmediato.

Errores: 1) si presionamos poco, la línea se cortará; 2) si presionamos mucho, se ondulará. Por todo esto es imprescindible practicar muchas horas hasta lograr que la mano obedezca nuestras órdenes sin dificultad.

Las líneas rectas se *tiran* siempre al aire, puesto que si tratamos de realizarlas rozando la boquilla sobre la mesada, es muy difícil que salgan rectas.

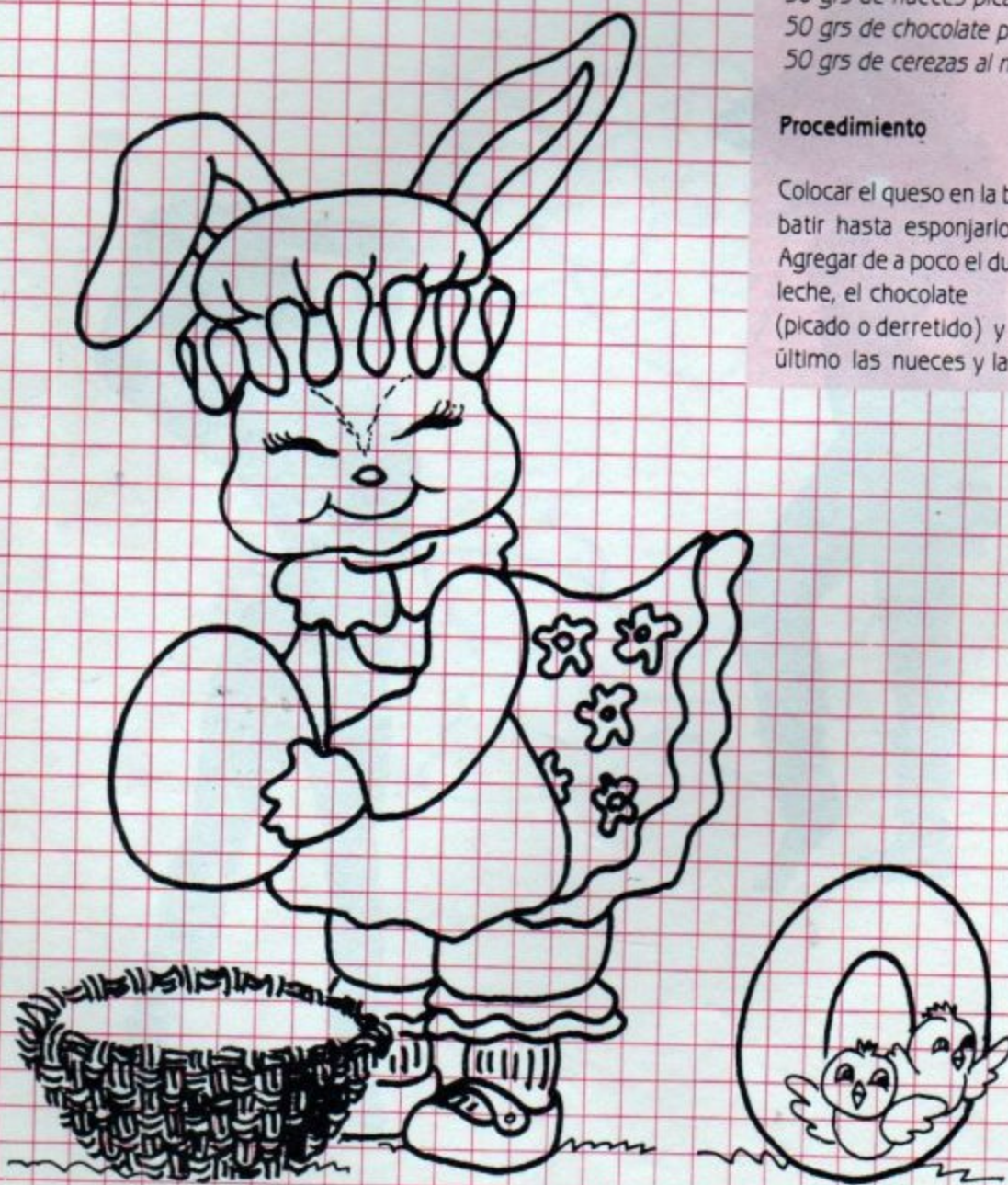
Con esta boquilla lo primero que se realiza son líneas horizontales, luego oblicuas, hacia un lado y hacia el otro, para llegar al tradicional cuadrículado, éste se realiza haciendo líneas paralelas, y sobre éstas otras líneas pero en sentido contrario.

Con el mismo cartucho o boquilla puede realizarse el mismo movimiento de la conchilla para lograr el punto *cordón* o *gotita*, que tiene infinidad de aplicaciones y es muy útil para completar y prolijar los bordes de los cuadrículados, a título de muestra lo presentamos como terminación de un cuadrículado en forma de corazón.

Bueno... es todo por hoy ¡A practicar mucho! en el próximo número continuaremos con el tema.



GATEAU HUEVO DE PASCUA



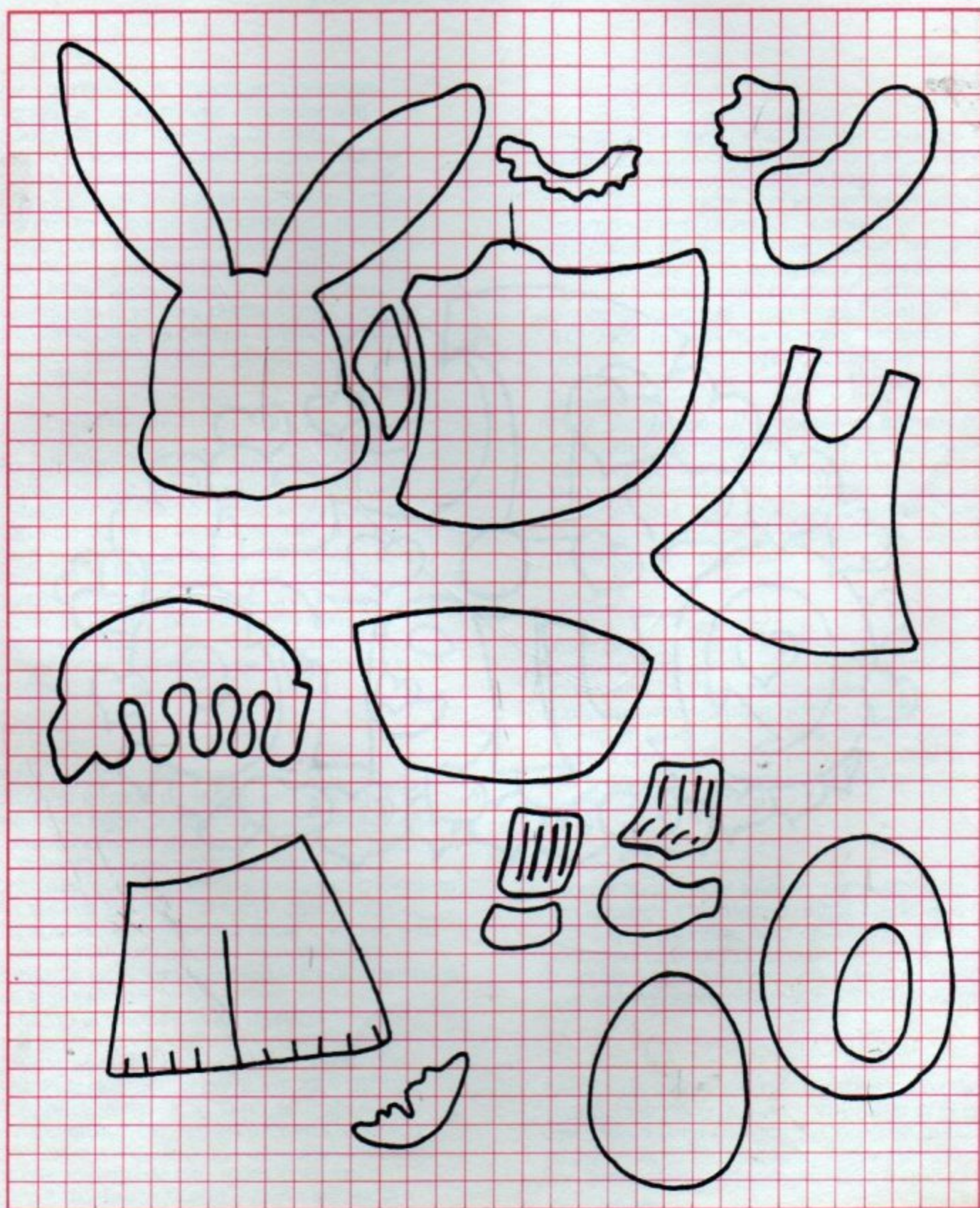
CREMA RELLENO

Ingredientes:

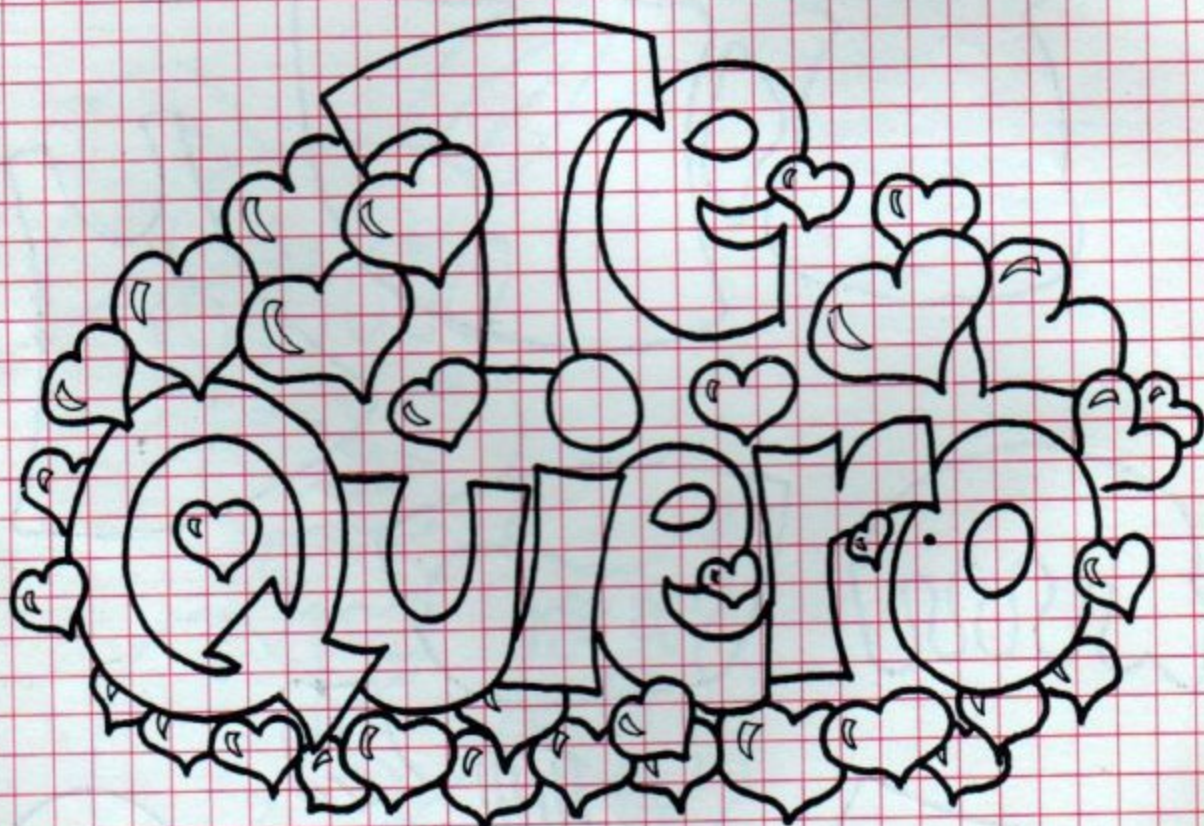
½ Kg de queso crema
150 grs de dulce de leche
50 grs de nueces picadas
50 grs de chocolate picado
50 grs de cerezas al marrasquino

Procedimiento

Colocar el queso en la batidora y batir hasta esponjarlo. Agregar de a poco el dulce de leche, el chocolate (picado o derretido) y por último las nueces y las cerezas.



TE QUIERO



COBERTURA DE CHOCOLATE

*Este tema fue visto ya en la primera Colección,
pero creemos necesario hacer un breve repaso del mismo,
para elaborar los trabajos
presentados en esta segunda etapa.*

Para trabajar con chocolate cobertura debemos previamente proceder a la disolución del mismo, y en este procedimiento debemos prestar mucha atención para lograr el punto exacto de TEMPLE, puesto que si realizamos algo incorrecto durante este proceso, surgen luego problemas, tales como falta de brillo, que el chocolate se pegue al molde, etc. Para evitar todos estos inconvenientes sugerimos la lectura de esta nota, puesto que sirve de guía para la realización de trabajos exitosos con cobertura de chocolate.

QUE NECESITAMOS

En principio debemos preparar todos los utensilios que vamos a utilizar para este trabajo y que son, a saber: una olla para baño de María o, en su defecto, dos ollitas, pero tratando que la que contiene el agua sea más pequeña que la superior, para evitar de esta manera la penetración de vapor. Una espátula larga y otra pequeña (también llamadas rasquetas). Papel impermeable (pergamino, manteca, etc.). Una mesada de Mármol.

TEMPLADO DE LA COBERTURA

Picar el chocolate, colocar en la ollita, y disolver a baño de María, evitando que hierva el agua, a los muy principiantes les recomendamos disolverlo fuera del fuego o al calor indirecto, teniendo siempre la precaución que la temperatura del chocolate no supere los 50°C durante este proceso. Tampoco debe penetrar agua o vapor, y es preciso revolver constantemente con espátula para mezclar bien los componentes de la cobertura.

Cuando el chocolate se disolvió completamente, bajar la temperatura del mismo para llevarlo al punto exacto de TEMPLE que oscila entre los 27 y 29°C aproximadamente. ¿Cómo se llega a esta temperatura? De varias maneras, a título de información explicamos aquí tres sistemas diferentes de hacerlo, tales como el espatulado, sembrado y baño de María inverso. Veamos a cada uno por separado.

ESPATULADO

Volcar 2/3 partes del chocolate disuelto sobre mesada de mármol y espatular, con esto, además de reducir la temperatura del chocolate se logra que los componentes del mismo se mezclen bien. Cuando el chocolate comienza a espesarse, recoger con la ayuda de la espátula y rasqueta y colocar nuevamente en el recipiente que conlleva todo a la temperatura final de TEMPLE. Si esto no sucede y se redujo demasiado la temperatura, calentar un poquito a baño de María hasta lograr el punto exacto.

Para comprobar la temperatura es muy útil emplear el termómetro, pero con la práctica ésta puede comprobarse colocando una pequeña cantidad de chocolate sobre el labio inferior, cuando se siente tibio, CASI FRIO, se está en la temperatura correcta de TEMPLE, lista para usar.

SEMBRADO

Este procedimiento consiste en agregar trocitos rallados del mismo chocolate a la cobertura ya disuelta, revolviendo constantemente para que se disuelvan y se mezclen bien. Los trocitos de chocolate deben agregarse de a poco, de manera tal de controlar la temperatura, hasta lograr el punto de TEMPLE.

BAÑO DE MARÍA INVERSO

Como su nombre lo dice, con este sistema en lugar de calentar se enfría, dado que la ollita que contiene el chocolate ya disuelto debe sumergirse dentro de otro recipiente con agua, pero en este caso fría, revolviendo constantemente hasta reducir la temperatura.

¿Y SI PROBAMOS?

Antes de utilizar el chocolate es conveniente hacer una prueba para comprobar si el punto de TEMPLE es correcto. ¿Cómo se realiza esta prueba? Muy simple, bañando una pequeña cantidad y esperando a que se solidifique.

¡No más excusas!



¡Hola! De nuevo juntos. ¿Descansaron mucho en las vacaciones? Esperamos que sí, porque les espera un año con muchas novedades para poner en práctica. Y es más, si Ud. es una de esas personas que admira los trabajos de decoración, pero se dice a sí misma: *eso no es para mí, o... nunca lograría hacerlo* y bla, bla, bla... ¡Stop! ¡Basta de rodeos! porque a partir de este número no publicaremos más en la contratapa el adelanto de la próxima revista, para ocupar ese espacio con temas variados, pero en principio con *Primeros Palotes*, nos dedicaremos especialmente a las personas que como Ud. no posean los conocimientos básicos de la decoración de tortas, para llevarlos a la práctica con éxito.

Así pues... ¡No más excusas! *Primeros Palotes* es para Ud., lo único que tiene que hacer es prestar atención y... ¡Practicar! practicar mucho, y... ¿sabe? estamos seguros que pronto, muy prontito, usted mismo se asombrará de los logros obtenidos.

Además, esta página vendrá preparada para perforar y encarpetar, así podrán conservar prolijamente to-

das las notas.

También queremos llegar a todas las personas que posean negocios dedicados a la venta de artículos de cotillón en cualquier lugar del país, que requieran nuestra revista y no sean frecuentados por distribuidores de las mismas, para decirles que nos lo hagan saber por carta o telefónicamente, y nosotros de inmediato los contactaremos con ellos. Asimismo, extendemos esta solicitud a todas las personas que, siendo atendidas por distribuidores, hayan tenido algún problema con respecto a la distribución de la revista, para que no duden en comunicárnoslo y podamos subsanar el inconveniente de inmediato.

Y bien, volviendo a lo nuestro, a los profesionales les decimos... ¡manos a la obra! ¡Y a los principiantes también! porque esos profesionales que hoy hacen trabajos admirables, empezaron un día como ustedes, así que nada de excusas ¡a practicar! Nosotros seremos los *hadas madrinas* de este aprendizaje.

Buenas ondas para todos y hasta el próximo número.

Ca. Ballina

DECORANDO
tortas

DIRECTORA GENERAL
MARTA H. BALLINA

FOTOGRAFIA
CARLOS KLOC

DIBUJOS
ANGELICA M.
GUAGLIANONE Y
ROBERTO VILLAR

DEPARTAMENTO DE ARTE
LILIANA MARTINELLI
MARIA R. KRUMPOLEC
MARCELA SANCHEZ

INSTITUTO DE
ENSEÑANZA
ASAMBLEA 868/872
1424 CAPITAL FEDERAL

SUSCRIPCIONES
MARTA H. BALLINA
C. DE CORREO 119
SUCURSAL 7
1407 CAPITAL FEDERAL

PROHIBIDA LA
REPRODUCCION TOTAL
O PARCIAL
DIRECCION NACIONAL
DERECHO DEL AUTOR
N° 230.592.

REDACCION /
DISTRIBUCION
ASAMBLEA 872
1424 CAPITAL FEDERAL
TEL. 92-0975

Fe de Erratas:

Se hace saber a las lectoras que por error tipográfico en los N° 37, 38 y 39 de la primera colección y 1, 2 y 3 de la segunda colección de la revista "Decorando Tortas" nuestra colaboradora la Sra. Liliana Mazuccio fue incluida en el staff mencionándosela con la función de redactora cuando su cargo es el de correctora, función desempeñada desde el N° 37 de la revista "Decorando Tortas", 1ª colección.